

Spaghetti mit Möhren und jungem Knoblauch

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Spaghetti
- 4 mittelgroße (mit Grün) Möhren
- 2 große Schalotten
- 1 junge (mit Grün) Knoblauchknolle
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- etwas Olivenöl
- 0,5 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Minze
- Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- alternativ: gereifter Deichkäse

Möhren schälen. Vom Möhrenkraut 2-3 perfekte Stängel abschneiden, säubern und hacken. Petersilie und Minze ebenfalls säubern, fein hacken und mit dem Möhrengrün vermengen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die äußere Schicht der jungen Knoblauchknolle entfernen, den Rest fein hacken. Auch der Stielansatz lässt sich gut verwenden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Möhren, Knoblauch und Schalotten darin anschwitzen. Es darf ein leichtes Röstaroma entstehen. Zuckern, salzen und pfeffern. Brühe und Butter dazugeben. Alles vermengen und 5-6 Minuten köcheln lassen, bis die Möhren gar sind.

Derweil die Spaghetti in Salzwasser kochen. Tropfnass in die Pfanne geben und mit dem Möhrengrün und den gehackten Kräutern vermengen. Nach Geschmack Olivenöl und etwas Salz hinzufügen. Die Nudeln in eine große Schüssel geben und mit geriebenem Käse und Pfeffer bestreuen. Dazu passt ein Glas Chianti.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 10.05.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen